



# Abläufe und Warenkunde in der Hotellerie und Gastronomie

## Zusammenfassung

Sie interessieren sich für einen Arbeitsplatz im Hotel- und Gastronomiebereich oder haben bereits erste Erfahrungen gesammelt? Super! Diese Weiterbildung vermittelt Ihnen die wichtigsten Grundlagen rund um das Thema Service und Warenkunde. Dank des systematisch aufgebauten Moduls erwerben Sie die grundlegenden theoretischen Kompetenzen schnell und unkompliziert. Neben Grundlagenwissen über Nahrungsmittel und Getränke erfahren Sie auch alles Nötige über Einrichtungsgegenstände, Tafelformen, Menükunde und Restaurantwäsche.

## Kursinhalte

- ✓ Grundlagen Nahrungsmittel und Getränke: Arten, Besonderheiten, Allergene
- ✓ Einrichtungsgegenstände und Tafelformen
- ✓ Restaurantwäsche: Wäschearten, Serviettenformen
- ✓ Menükunde: Aufbau, Ablauf, Servicearten

## Ihre beruflichen Perspektiven nach der Weiterbildung

Mitarbeiter in der Hotellerie und Gastronomie werden bundesweit dringend gesucht. Bereits in der Bewerbungsphase wird auf Basiskennnisse geachtet; Arbeitgeber entscheiden sich dann gerne für motivierte Bewerber mit entsprechendem Basiswissen. Dieser Kurs vermittelt die ersten Grundlagen für den Einstieg in die unterschiedlichen Bereiche der Hotellerie und Gastronomie.

## Teilnahmevoraussetzungen

Vorausgesetzt werden Deutschkenntnisse auf dem Niveau A2. Ein Interesse an einer Beschäftigung im Hotel- und Gaststättengewerbe sollte vorhanden sein. Eine serviceorientierte Einstellung, eine positive und freundliche Ausstrahlung gegenüber Gästen sowie Interesse im Umgang mit Lebensmitteln erleichtern Ihnen den erfolgreichen Abschluss.

Allen Interessierten stehen wir in einem persönlichen Gespräch zur Abklärung ihrer individuellen Teilnahmevoraussetzungen zur Verfügung.

### Kursnummer

H-3720-2

### Standort

Bildungszentrum Saalfeld GmbH  
Bahnhofstraße 6 A  
07318 Saalfeld

### Ihr Kontakt

**Sophie Strohm**

Telefon: [03671 5526210](tel:036715526210)

E-Mail: [s.strohm@bz-saalfeld.de](mailto:s.strohm@bz-saalfeld.de)

### Unterrichtsform

Vollzeit und Teilzeit

### Dauer

2 Wochen in Vollzeit; 4 Wochen in Teilzeit

### Die nächsten Kurstermine

25.11.24 - 06.12.24 (VZ)	03.02.25 - 14.02.25 (VZ)
31.03.25 - 11.04.25 (VZ)	26.05.25 - 06.06.25 (VZ)
21.07.25 - 01.08.25 (VZ)	15.09.25 - 26.09.25 (VZ)

Das Enddatum kann aufgrund von Feiertagen variieren.

### Kosten

€ 0,00 (mit Bildungsgutschein)

### 5 gute Gründe für Viona

- Über 700 individuell kombinierbare Kurse
- Über 120.000 erfolgreiche Teilnehmer
- Über 90 % Weiterempfehlungsrate
- 93 % Abschlussquote Weiterbildung
- Mehr als 15 Jahre Erfahrung mit Online-Schulungen

## Zielgruppe

Angesprochen sind Arbeitssuchende, die Interesse an Dienstleistungen im Gastgewerbe haben und den Umgang mit Lebensmitteln mögen. Zur Zielgruppe gehören Personen mit oder ohne Berufsabschluss sowie Quereinsteiger mit wenig oder keiner Berufserfahrung im Hotel- und Gastgewerbe. Das Modul ist auch für Migranten und Flüchtlinge mit grundlegenden Sprachkenntnissen (Niveau A2 GER) geeignet. Mit dem Job-Turbo gilt es, dieses Potenzial zu nutzen und Menschen schnell in Arbeit zu bringen.

## Ihr Abschluss

Trägerinternes Zertifikat bzw. Teilnahmebescheinigung

## Förderung

Wir sind zugelassener Träger nach der AZAV und alle unsere Angebote sind entsprechend zertifiziert. Ihre Teilnahme kann somit durch die Agentur für Arbeit oder das Jobcenter per Bildungsgutschein zu 100% gefördert werden.

## Vielfältiger Methodenmix für Ihren Lernerfolg

Neben der klassischen Wissensvermittlung durch Ihre Dozierenden besteht der Unterricht aus praxisorientierten Fallbeispielen, Gruppen- und Projektarbeiten, Präsentationen und Diskussionen. Während der Wissensvertiefung arbeiten Sie mit verschiedenen Medien und bestimmen Ihr individuelles Lerntempo. So wird der Lernstoff auf vielfältige Weise vermittelt und nachhaltig gefestigt. Durch unsere Prüfungsvorbereitungen und das optionale Fachtutoring sind Sie für die Prüfungen bestens gerüstet.

### Effektives und bewährtes Lernkonzept

- Virtueller Live-Unterricht in kleinen Gruppen
- Hoch qualifizierte und erfahrene Dozierende
- Praxisbezogenes Arbeiten, multimediale Werkzeuge
- Intuitive Lernplattform
- Moderne PC-Arbeitsplätze und neueste Medien
- Persönliche Unterstützung an jedem Lernort

### Flexibel und individuell - Jetzt informieren!

Mit Viona finden Sie das Lernformat, welches am besten zu Ihnen passt. Viele Module sind individuell kombinierbar und können in Vollzeit oder Teilzeit durchgeführt werden. Wir beraten Sie zu Ihren ganz individuellen Möglichkeiten. Schreiben Sie uns eine E-Mail oder rufen Sie uns an.



### Herausgeber:

**Bildungszentrum Saalfeld GmbH**  
Bahnhofstraße 6 A  
07318 Saalfeld  
Telefon: 03671 5526210  
E-Mail: [info@bz-saalfeld.de](mailto:info@bz-saalfeld.de)  
Internet: [www.bz-saalfeld.de/viona](http://www.bz-saalfeld.de/viona)

**Geschäftsführer**  
Christoph Majewski

